

地域の未来を、 雪の下から掘り起こせ。



えちご上越農業協同組合（新潟県）

雪下野菜で、地域を元気にしていく。

日本の多くの稲作農家が直面している問題。それは、収入の低下です。米の消費量は減り、価格も低下するなど、稲作農家をとりまく環境は厳しさを増しています。

雪国ならではの、むずかしさ。

新潟県上越市。日本有数の稲作地帯であるこの地域では、米だけに頼らない、新しい農業収入の確保が切実な課題となっていました。JAえちご上越の岩崎健二さんは、10年前に担当した当時を、こう振り返ります。「私たちがまず取り組んだのは、一年中オープンしている直売所をつくること。その売り上げを、農家の新しい収入源にできないかと考えたのです」しかし、ここは日本有数の豪雪地帯でもありました。雪の季節には農作物が作れないため、冬場の品揃えがどうしても薄くなる。なにより実績ゼロの直売所に、農家も簡単には大切な生産物を出してくれない。「直売所のオープン後も、先の見えない日々が続いていた」と言います。

それは、地元でふだん食べていた野菜。

そんなある日のこと。お客さんの一言が、思いもよらない気づきを与えることになったのです。「このキャベツ、甘みがあってすごく美味しいわね」そのキャベツこそ、農家の人たちが自家用につくっていた「雪下野菜」でした。



冬に収穫ができないこの地域では、野菜を雪の下で保存する習慣がありました。そしてそこには、氷点で寝かせることで野菜本来の甘みが増していくという、昔からの知恵が

込められていました。農家にとって当たり前すぎて、つい見過ごしていたこの宝物を、上越のブランド野菜にできないか。そこから、このプロジェクトは大きく走り出しました。岩崎さんたちはさっそく、雪下野菜の生産量を増やす活動をはじめました。農協の営農活動のなかで、農家と一緒に考えながら、雪の重みで曲がったり、大きさにバラつきのでる雪下野菜をムダなく活用。一年を通して農家に安定した収入を生み出す取り組みを続けています。「いまでは、農家の人が自分たちでカット野菜にしたり、切り干しにしたり、雪下野菜を使ったいろんな商品を提案してくれるんですよ」岩崎さんは、そう嬉しそうに語ります。

ここに、地域の未来がみつまっている。

JAえちご上越は、地域の農家を中心に幅広く連携し、豪雪というデメリットを逆に活かしながら、稲作農家の新しい収入を生み出しています。美味しい雪下野菜をたくさん提供するレストランや、ジュース・菓子製造直売施設を作る

こと。雪下野菜をブランドにして、多くの人に知ってもらい、食べてもらうこと。みらい基金からの助成を活用しながら、創意工夫で地域の活性化を目指します。伝統的なお米づくりとともに、この地域ならではの農作物をもっと元気にすることで、農業所得の向上や、地域全体が活性化していく仕組みづくりに挑戦。地域で暮らす人たちが、現場から、自らの意思で進めていこうとするこのプロジェクトには、農業のみらい、地域のみらいがみつめています。



えちご上越農業協同組合 + 農林水産業みらい基金

地域農業の次の一歩へ。地域の農家と農協が手を取り合って、地域の「なりわい」を大きく元気にしていく。こうした農林水産業のみらいにつながる挑戦を応援し、地域発のプロジェクトが広がっていくことを期待して助成を決定しました。私たち農林水産業みらい基金は、JA(農業協同組合)・JF(漁業協同組合)・JForest(森林組合)グループの一員である農林中央金庫によって設立されました。



一般社団法人
農林水産業みらい基金

詳しくは 農林水産業みらい基金 検索 www.miraikikin.org/